

Rincón curioso-Noticia: "El Oro Líquido en el Recuerdo"

Rutas/ Itinerarios: Desfiladero del Río Rudrón

Mujer Rural: RED PAME

Recursos Turísticos: Centro de Interpretación del Valle de Sedano "Miguel Delibes"

PROGRAMA LEADER: "Más de 30 años apoyando el desarrollo rural"

Un minuto con: Antonio Delgado, cultivador de Ajos

Gastronomía Local: El AJO

Nuestros Pueblos: Vilviestre de Muñó

UN MINUTO CON



Cuando contaba con alrededor de 20 años, me enseñó mi padre este mundo de los ajos, yo enseñé a mis hijos, y quien sabe si mis nietos pequeños quieran seguir con este cultivo, aunque solo sea por mantenerlo como tradición familiar y sería la 4ª generación..

En Cañizar de Argaño o como lo llamamos por aquí 'Cañizar de los ajos', cañizar de cañizo y de los ajos, por los ajos que se sembraban.

El procedimiento de los ajos, aunque siempre va de la mano del tiempo, normalmente se suele sembrar a últimos de Noviembre principio de Diciembre, en Enero toca excavarlos, en Mayo – Junio regarlos, aunque hay quienes no hacen este paso, nosotros siempre lo hemos hecho así, y nos salen buenos.

A primeros de Julio los arrancamos, antes hacíamos manadas para secar, y luego la atábamos, para mí era lo que más dificultad suponía. Y una vez sacadas las cabezas de ajos, hay que taparlas con la paja, ya que sino se estropean, y así hasta a mediados de Agosto, que los metemos en casa y ya en Septiembre lo empezamos a trenzar.

Las tierras de alrededor están cansas de la siembra del ajo, la mejor medicina para ello es renovar la tierra, últimamente por eso nos movíamos a otros pueblos para sembrar pero ya no hay una producción que nos permita dedicarnos a este cultivo.

Hace años se podía vivir de los ajos, en Cañizar alrededor de 100 vecinos se dedicaban a ello, pues venían camiones grandes a comprar desde Asturias, Santander o Bilbao, pero con el transcurso de los años ha ido disminuyendo hasta el punto en el que solo se cultiva para consumo propio o muy poca cantidad para la venta en algún mercadillo semanal de localidades cercanas como Villadiego y Castrojeriz, donde también tienen tradición su feria del ajo.

*Antonio Delgado Delgado
Cultivador de Ajos en Cañizar de Argaño*

El ajo en la cocina: Sopas de Ajo

Las sopas de ajo, nacen en un humilde entorno de pastores y labradores de Castilla y León. De familias pobres, con escasos recursos y expuestas a temperaturas bajas, como única alternativa de vida el duro trabajo en el campo. De esta manera, nace un plato sencillo que durante décadas ha dado sustento a la gente sencilla por su bajo coste, e incluso se consideraron como medicamento, pues se le atribuían cualidades médicas que prolongaban la vida y sanaban el cuerpo. Alimento de gran consumo en cuersma. Actualmente, se presenta como un manjar que puede degustarse en diversos establecimientos hosteleros.

Su elaboración es muy sencilla. A continuación se expone una posible receta de sopas de ajo:

INGREDIENTES:

5 dientes de ajo pelados y cortados a láminas
 1 barra de pan de hace un par de días troceada
 3 huevos
 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
 1 cucharadita de postre de pimentón dulce
 Sal
 1,5 litros de agua

ELABORACIÓN PASO A PASO

1. Calentar el aceite en la cazuela y rehogar los ajos a fuego lento. No tienen que dorarse, sino quedar de color blanco y blanditos.
2. Añadir el pan, remover, y añadir el pimentón y una pizca de sal.
3. Incorporar el agua y llevar a ebullición. Dejar hervir unos 45 minutos.
4. Batir los huevos y añadirlos a la sopa. Dejar que cuajen, apagar fuego y corregir de sal.

!Y a DISFRUTAR!



*Siete virtudes tienen las sopas
 quitan el hambre, y dan sed poca.
 Hacen dormir y digerir
 Nunca enfadan y siempre agradan
 Y crían la cara colorada.*

- Ricardo de la Vega -



EL AJO: "Feria del Ajo" en Castrojeriz

En relación con el ajo, desde hace 42 años, en la localidad de Castrojeriz, cada fin de semana anterior a la festividad de Santiago Apóstol (25 de Julio), se lleva celebrando la **feria del ajo**, una cita con el sabor de antaño y la tradición del cultivo, con la fiesta y con el buen comer.

Una de las fiestas gastronómicas más antiguas de la provincia de Burgos, que ha dado mayor impulso al ajo burgalés, y que esperamos poder volver a disfrutar tras este tiempo en que no ha podido celebrarse por "restricciones Covid".

Propiedades y Beneficios del ajo

Algunos de los componentes presentes en el ajo, que nos ayudan a mantener un organismo más fuerte y sano, son los siguientes: aceites esenciales, quercetina, antibacteriales, antiinflamatorias y gran variedad de vitaminas, sobre todo la C y la B6, y minerales muy saludables como calcio, manganeso, potasio o fósforo.

Por lo que el ajo, actúa como:

Antibiótico natural Antivírico Antioxidante
 Antifúngico: evita la aparición de hongos
 Reductor del colesterol malo Reductor de la presión sanguínea



NUESTROS PUEBLOS

Vilviestre de Muñó

A unos 30 kilómetros de Burgos, se encuentra esta pequeña localidad, que se ubica en un terreno llano, rodeado por altas colinas desarboladas y calizas dejando algunas tierras de labrantío hacia el este.

Vilviestre de Muñó, se encuentra en el territorio del antiguo Alfoz de Muñó, hoy en día está integrado en el ayuntamiento de Estépar.

El documento más antiguo que menciona el nombre de este lugar se remonta al 922, recogido en el Becerro gótico de Cardeña mencionándolo como "Bibiester".

El edificio más destacable, es su iglesia de nuestra señora de la Asunción, destacando por sus enormes dimensiones, sus amplias naves y la torre de planta rectangular incluida en la fábrica en su lado occidental.

Cabe mencionar que en esta localidad quedó integrado el lugar de Herreros o 'Ferrarios', despoblado que se encontraba situado a poco más de un kilómetro.



NO DEBERIAS PERDERTE

Iglesia de nuestra Señora de la Asunción (XIII) y su pila bautismal de finales del S. XII

RECURSOS TURÍSTICOS

CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL VALLE DE SEDANO "MIGUEL DELIBES"

En la localidad de Sedano, se encuentra este edificio donde se encuentran maquetas interactivas, audiovisuales y paneles, donde el visitante se sumerge en la historia del valle, la cultura de los Dólmenes, su arte y su naturaleza, una visita donde además se encontrará con una maqueta del valle de Sedano con la proyección de imágenes de los 17 pueblos que lo integran.

En el Centro nos encontramos con la fauna y la flora del Valle de Sedano, la formación geológica del cañón del Ebro, el patrimonio particularmente románico, y, como aspectos diferenciadores, los Dólmenes y un espacio sobre Miguel Delibes y su obra.

Una mención especial merece el espacio dedicado al escritor Miguel Delibes, quien ha retratado como nadie los paisajes y personajes inspirados en el Valle de Sedano, donde ha pasado largas temporadas. Además de este centro de interpretación, el turista que se acerque a Sedano también puede visitar el Aula Arqueológica, donde se explica, se ambienta y se recrea el significado y las características de las estructuras de enterramiento megalíticas, haciendo partícipe al visitante de este mundo funerario, los sistemas de construcción, las creencias y los ritos.



La zona del Rudrón conforma un Parque Natural donde encontramos una sucesión de cañones, hoces, gargantas y desfiladeros creadas por los ríos Ebro y Rudrón, uno de sus afluentes. Conformando uno de los pocos tramos fluviales vírgenes que van quedando en España, por lo que nos da una idea de que se trata de una de las zonas mejor conservadas de Burgos con un gran valor paisajístico.

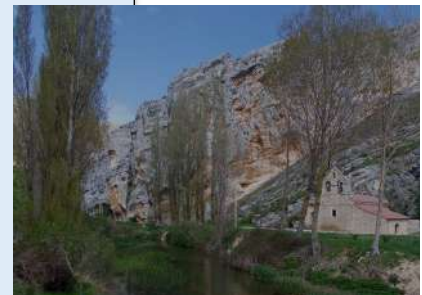
EL DESFILADERO DEL RÍO RUDRÓN

Discurre en todo momento paralela a la orilla del Rudrón. La tupida vegetación de ribera nos protege del calor, permitiendo recorrer el desfiladero en cualquier época del año. Serpenteamos a lo largo de los meandros dibujados por el Rudrón, y solo el último medio kilómetro, entre el Molino del Zurdo y Moradillo del Castillo, el terreno va ascendiendo continuamente.

Punto partida : Hoyos del Tozo

Distancia: 9 km

Tiempo estimado: 3 hrs



DE ORBANEJA DEL CASTILLO A PESQUERA DE EBRO POR TURZO

Desde nuestra partida nos desviamos del Ebro para poner dirección a Turzo, un pueblo de menos de 10 habitantes. Son unos 4 km. ascendentes, que nos llevarán a casi 1.000 metros de altitud antes de entrar en Turzo. Desde allí seguimos el Arroyo de Turzo, que desemboca en el Ebro. Un recorrido ya descendente que nos llevará siempre en sentido sur hasta Pesquera de Ebro.

Punto partida: Orbaneja del Castillo

Distancia: 11 km.

Tiempo estimado: 3 horas y media



DE ORBANEJA DEL CASTILLO A PESQUERA DE EBRO POR VALDELAJEJA

Siguiendo el curso del Ebro dirección sur. De hecho, toda la ruta discurre paralela al río Ebro y hay que parar obligatoriamente en el mirador del Cañón del Ebro, pasada Valdelateja, para admirar la fuerza de la naturaleza y el cañón que ha formado a lo largo de la historia el Ebro.

Punto partida : Orbaneja del Castillo

Distancia: 25,18 km.

Tiempo estimado: 6 horas y media

PROGRAMA LEADER

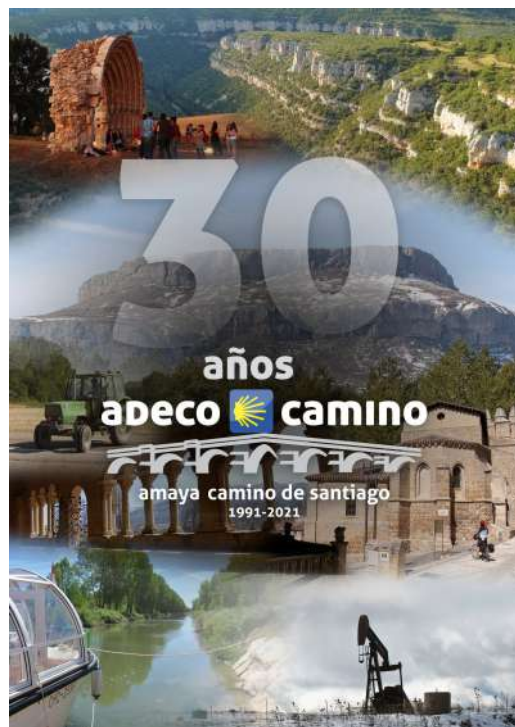
Adeco Camino, “Más de 30 años apoyando el desarrollo rural”.

El pasado 18 de Noviembre de 2021, se celebró en el Hotel Mira dor del Arlanzón de Los Balbases, la Junta Directiva y Asamblea de socios/as de Adeco Camino.



La asistencia fue considerable. Se entregó la documentación a los asistentes. Además, todos los socios recibieron el detalle que Adeco Camino preparó con motivo de sus “Más de 30 años apoyando el desarrollo rural”.

Se expusieron, entre otros, la situación de los proyectos que se han subvencionado, así como otros aspectos de interés que atañen al desarrollo de la comarca Adeco Camino.



Rincón Curioso- Noticia

El oro Líquido en el Recuerdo. SARGENTES DE LA LORA

El campo petrolífero de Ayoluengo acaba de ser nombrado Bien de Interés Cultural. Sargentos de la Lora trabaja, entre otras cosas, por la protección de su patrimonio, considerándolo vital para la supervivencia de nuestros pueblos. Este hecho servirá como atractivo turístico, cultural y pedagógico.

Es más, este proyecto fué uno de los tres nominados a los Premios La8Burgos2021, en la categoría “Orgullo Rural”.



¿Quieres que aparezca alguna curiosidad ó noticia de tu localidad?



!Haznosla llegar a través de cualquier medio!



La Estrategia de Emprendimiento de la Mujer Rural en los ámbitos agrario y agroalimentario 2021-23, a través de la que **Adeco Camino** pasa a ser "Punto de Apoyo a la Mujer Emprendedora" de la RED PAME de Castilla y León, trabajará en los cinco ejes que se exponen a continuación:

EJES PARA EL EMPRENDIMIENTO DE LA MUJER RURAL
EN LOS ÁMBITOS AGRARIO Y AGROALIMENTARIO

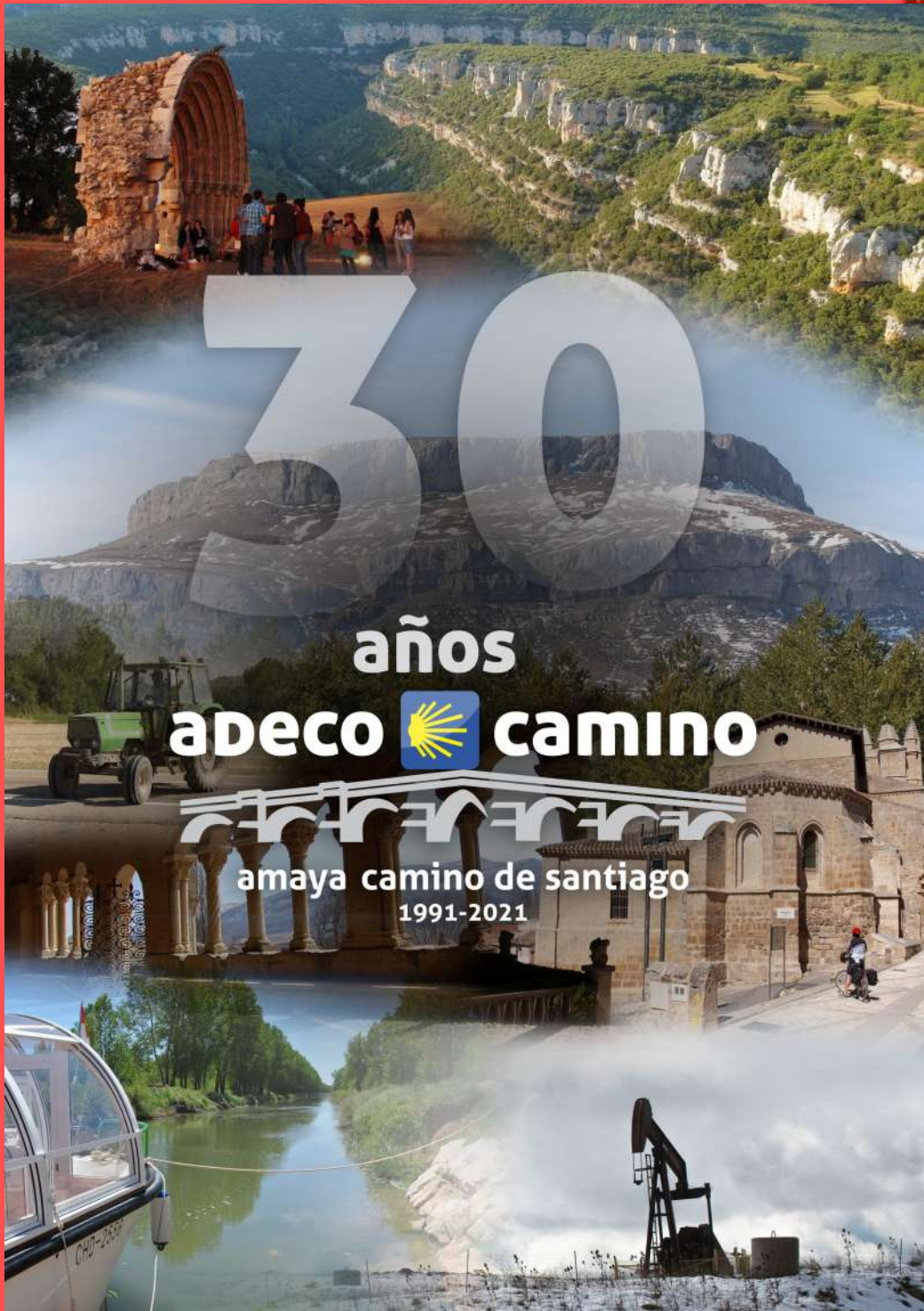


Hasta ahora, han sido varias las personas que se han puesto en contacto con nosotros en búsqueda de asesoramiento y orientación sobre diferentes aspectos.

Y TÚ, no crees que PODEMOS AYUDARTE?



El Mundo Rural también tiene oportunidades, no las dejes escapar!



30

años

adeco  **camino**



amaya camino de santiago
1991-2021



Plaza Mayor 22 , bajo . 09110 Castrojeriz Tfn.: 947 378 536/ 609096855 adeco-cam@cyl.com

